

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

Le technicien viticulture-œnologie participe aux différentes tâches de la vigne et de son entretien. En suivant les directives du vigneron et/ou du responsable d'exploitation, il assure l'entretien des sols et des pieds de vigne. Il participe également aux vendanges, aux opérations de vinification et au vieillissement des vins avant leur mise en bouteille en vue de leur commercialisation. Il peut également participer à la commercialisation des produits de la vigne, accueillir et conseiller des clients de vignobles. Le technicien viticulture œnologie est également en capacité de conduire ces différentes activités en Agriculture Bio, Biodynamie, et Cosmoculture®

Référentiel d'activités	Référentiel de compétences		Référentiel d'évaluation	
Activités et tâches	Compétences associées aux activités et aux tâches	Compétences certifiées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
Contribuer à l'entretien du vignoble				
La préparation et l'entretien des sols La recherche de maladies La taille de plants de vignes en fonction des réglementations	<p><i>En lien avec des responsables de vignobles et d'exploitations, le technicien contribue à l'entretien de la vigne en suivant les directives données par ses supérieurs :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il réalise des opérations d'entretien des sols avant et après plantation en respectant les itinéraires techniques choisis par les responsables d'exploitations - Il effectue le désherbage chimique ou mécanique pour lutter contre les adventices - Il utilise les outils et des machines destinées à l'entretien des sols en respectant les conditions 	<ul style="list-style-type: none"> - Recueillir et traiter des informations sur des actions à mener concernant l'entretien d'une vigne - Hiérarchiser des actions à effectuer dans un vignoble et les planifier sur une période de travail donnée - Sélectionner des outils et des machines adaptées pour réaliser des travaux d'entretien des sols - Réaliser tous types d'opérations d'entretien de la vigne et des sols en respectant les consignes - Respecter les conditions d'utilisation de machines et d'engins viticoles 	<p>Évaluation n°1</p> <p>La réalisation d'opérations d'entretien d'un vignoble</p> <p>Déroulement de l'évaluation</p> <p>A partir de situations types présentées, les candidats doivent exposer oralement ce qu'ils doivent effectuer pour réaliser des opérations d'entretien d'un vignoble en fonction d'attentes spécifiées par un propriétaire.</p> <p>L'évaluation peut également se dérouler dans un vignoble avec la</p>	<p style="text-align: center;"><u>Critère d'évaluation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La compréhension et l'identification des opérations d'entretien à effectuer - Les choix de méthodes, des outils, des matériels pour réaliser les opérations - La hiérarchisation et la planification des opérations d'entretien à mener - L'explication des méthodes à appliquer pour réaliser des

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>d'utilisation et les règles de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il répand sur les parcelles de produits naturels et/ou chimiques adaptés aux modes de culture - Il contrôle l'enherbement de la vigne en suivant les directives des vigneronns et responsables d'exploitations - Il trace et forme des sillons pour l'évacuation des eaux - Il utilise des techniques adaptées pour protéger les vignes et les pieds du froid en hiver en fonction des conditions d'exposition des vignes - Il s'occupe d'enfouir les engrais dans les sols en respectant les quantités et les techniques - Il assure le décompactage des sols pour recréer leur porosité et les aérer - Il réalise des opérations de tailles de la vigne en fonction de la charge souhaitée du pied et du rendement attendu en respectant le cycle de la vigne et les saisons 	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler les actions à mener pour effectuer des opérations d'entretien d'une vigne - Expliquer des objectifs et des rôles d'opérations d'entretiens pour une vigne, la qualité des sols, pour son rendement, etc. - Détailler les solutions existantes pour réaliser des opérations d'entretien type - Comparer des méthodes d'entretien de la vigne, les avantages, les inconvénients et présenter les alternatives existantes - Détailler des conditions d'utilisations de produits naturels et/ou chimiques pour l'entretien de la vigne, expliquer les différences 	<p>demande au candidat d'effectuer les gestes dans des conditions réelles.</p>	<p>opérations d'entretien d'une vigne et de ses sols</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'explication des objectifs des opérations d'entretien à réaliser - La connaissance des différences (avantages et inconvénients) des différentes techniques d'entretien de la vigne
Participer aux vendanges et aux opérations de vinification				
<p>La participation aux opérations de ramassage et de transport des raisins</p>	<p><i>Les vendanges constituent une étape cruciale dans le processus de fabrication des vins et spiritueux. Elles doivent être effectuées au bon moment, avec un contrôle strict de la qualité des raisins et des conditions dans lesquels il est ramassé et traité.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire le déroulement d'opérations de vendanges, recenser les enjeux et les facteurs de réussite de vendanges 	<p>Évaluation n°2</p> <p>Rapport de stage sur une expérience de participation aux vendanges et aux opérations de vinification</p>	<p><u>Critère d'évaluation :</u></p> <p>Le candidat doit :</p>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>La réception des raisins et le contrôle qualité des grappes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il surveille l'évolution des raisins des différents cépages - Il participe aux opérations de vendanges manuelles et mécaniques - Il effectue les opérations de ramassage et veille à ce que les pieds ne soient pas abimés - Il réalise les opérations de stockage et de transport des grappes en évitant toute détérioration des raisins - Il décharge à la cave les grappes, contrôle leur qualité sur le tapis roulant qui alimente le pressoir 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposer les différentes techniques et procédés intervenant dans les opérations de vinification - Comparer les types et les techniques de vinifications en fonction des types de vins recherchés - Expliquer les impacts des réglementations d'appellations sur des opérations de vinification - Décrire et analyser des situations constatées lors de processus de vinification - Participer aux différentes étapes et phases d'opérations de vinification - En fonction de l'équipement et du matériel disponible, décrire les étapes dans la vinification - Identifier et expliquer les phases importantes et déterminantes au cours du processus de vinification - Analyser le déroulement d'opérations de vinification au sein d'un vignoble et le comparer aux connaissances théoriques acquises lors de la formation 	<p style="text-align: center;">Déroulement de l'évaluation</p> <p>Suite à un stage au sein d'une exploitation viticole réalisé au cours de la période de vinification, l'étudiant doit rédiger et remettre un rapport sur l'expérience vécue et présenter les étapes essentielles de la réussite des vendanges et des opérations de vinification.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présenter un rapport de stage structuré proposant un descriptif du déroulement d'opérations de vendanges et de vinification au sein d'une exploitation 2. Le rapport doit présenter et expliquer le rôle et l'importance des différentes étapes de vinification en fonction des vins à produire, des arômes et des textures recherchés 3. Le rapport doit expliquer l'importance des réglementations d'appellations dans la réalisation des différentes étapes 4. Le rapport doit présenter et expliquer les spécificités de l'exploitation dans la gestion des opérations de vendange et de vinification
<p>La transformation du raisin et la participation aux étapes de fermentation</p>	<p><i>Si la surveillance du raisin sur le pied de vigne constitue la matière première, les opérations de vinification conditionne tout autant la qualité des vins produits et réalisés. Elles doivent reposer sur connaissance des étapes et de leur importance dans le processus global et respecter les réglementations en vigueur pour garantir la qualité des productions</i></p>			
<p>L'élevage de vins et de spiritueux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il participe aux différentes opérations de vinification en fonction des installations existantes, des vins à réaliser (blancs – rouges) et de l'état du raisin vendangé - Il effectue les opérations de pressurage, applique le type de pression à exercer sur les raisins en fonction du jus recherché et des vins à réaliser lors de la vinification 			

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Contribuer à l'élevage des vins				
<p>La participation à la mise en fûts et en cuves</p> <p>La participation aux opérations d'élevage des vins</p> <p>La mise en bouteille des vins et la préparation à la commercialisation</p>	<p><i>Le technicien viticulture œnologie participe à l'ensemble des opérations liées à l'élevage des vins pour faire vieillir – en fûts ou en cuves - le vin et le mettre en bouteille en vue de sa consommation.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il réalise la mise en fûts ou en cuves pour procéder à l'élevage des vins en fonction des types de vins à produire - Il participe à l'ouillage pour compenser l'évaporation et prévenir l'oxydation des vins - Il oxygène les vins en réalisant les soutirages selon en respectant les directives du vinificateur - Selon les types de vins et suivant les directives du vigneron, il réalise les opérations de « bâtonnage » pour mettre en contact les lies et le vin - Selon les vins à réaliser, il participe à la réalisation du collage et à la filtration avant l'embouteillage - Il procède aux opérations d'embouteillage, de bouchonnage et d'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer des recherches documentaires sur les techniques et les méthodes d'élevage des vins et des spiritueux - Rechercher des origines de méthodes d'élevage de vins, en barriques, en cuves, etc. - Comparer des techniques utilisées pour l'élevage de vins, comparer des effets recherchés sur les vins (arômes, saveurs, etc.) - Présenter les actions à réaliser, les outils nécessaires et utilisés pour les différentes opérations liées à l'élevage et au vieillissement de vins - Présenter et expliquer les raisons pour lesquelles certaines méthodes sont privilégiées par des vignerons, des appellations, des régions, etc. - Détailler des méthodes d'élevage de vins, expliquer les différentes phases et leur rôle dans le vieillissement des vins - Présenter les différentes méthodes d'élevages et répondre aux questions sur les différences, les avantages et les inconvénients des différentes méthodes 	<p>Évaluation n°3</p> <p>Exposé sur les différents techniques et méthodes d'élevage des vins</p> <p>Déroulement de l'évaluation</p> <p>Les étudiants doivent préparer et présenter un exposé sur les différentes techniques et méthodes utilisées pour l'élevage des vins, en fonction des différents types de vins, des régions et des méthodes traditionnelles. Exposé oral de 30 minutes minimum suivi de questions/réponses.</p>	<p>Critère d'évaluation :</p> <p>Le candidat doit :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Présenter un exposé structuré autour d'un plan détaillé et cohérent 2. Avoir répertorié l'ensemble des techniques et des méthodes d'élevage des vins et présenter les spécificités et différences de chacune d'entre-elles 3. Présenter de manière détaillée certaines techniques et méthodes d'élevage 4. Présenter et expliquer les objectifs et les intérêts de certaines techniques et méthodes 5. Répondre correctement aux questions posées sur lors de sa présentation orale
Commercialiser des productions de vignobles				

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>L'accueil et le renseignement de clients de caves et de vignobles</p> <p>La présentation et la proposition de vins à des clients</p>	<p><i>La commercialisation de productions implique d'avoir une excellente connaissance du produit et des procédés utilisés pour la fabrication. Fort de ces connaissances, le technicien viticole est amené à participer à différentes actions de commercialisation de la production.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser des attentes et des besoins de clients d'une cave - Rechercher parmi des bouteilles et des types de vins commercialisés des vins susceptibles de plaire à un client 	<p style="text-align: center;">Évaluation n°4</p> <p style="text-align: center;">Mise en situation</p> <p style="text-align: center;">Déroulement de l'évaluation</p>	<p style="text-align: center;"><u>Critère d'évaluation :</u></p> <p>Le candidat doit :</p>
<p>La commercialisation de produits de caves et de vignobles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il est capable de présenter et d'expliquer des caractéristiques de vins - Il sait recevoir le client et identifier ses attentes et ses besoins - En fonction de productions et de cuvées, il propose différents types de vins et de bouteilles à des clients - Il propose et sélectionne des vins et des produits de la vigne en respectant des politiques commerciales - Il adapte des choix de vins et de bouteilles à des budgets de clients - Il explique à des clients les spécificités de vins et fait le lien avec des caractéristiques de vignobles - Il participe à des dégustations de vins et des opérations promotionnelles de vins, explique des processus de création et contribue à la commercialisation de productions de vignobles - Il effectue la facturation et l'encaissement de produits de ventes pour le compte d'un vignoble 	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter des vins, expliquer des particularités et des différences, comparer des vins - Distinguer des vins pour la garde et des bouteilles prêtes à la consommation - Présenter et expliquer des origines de vins, présenter des cépages et des compositions de vins - Adapter des conseils de vins à des budgets de clients, à des associations avec des types de plats - Orienter un client sur des bouteilles en fonction des informations fournies par le client 	<p>Les étudiants sont évalués lors d'une mise en situation de vente de produits de la vigne pour le compte d'une cave. Ils doivent accueillir un client, détecter ses attentes et ses besoins et lui conseiller un ou plusieurs vins en explicitant les spécificités et particularités des différents vins proposés.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analyser correctement les attentes et les demandes du client 2. Sélectionner dans la cave des vins répondant aux attentes du client 3. Expliquer et justifier des sélections de types de vins, de cépages en fonction des vins recherchés 4. Présenter correctement les caractéristiques et les spécificités des vins

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle